

# PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 05-123154

(43)Date of publication of application : 21.05.1993

---

(51)Int.Cl.

C12G 3/02

C12J 1/00

---

(21)Application number : 03-189055

(71)Applicant : HORITSU HIROAKI

NIKKA KOGYO BOEKI KK

(22)Date of filing : 29.07.1991

(72)Inventor : HORITSU HIROAKI

TAKAHASHI NATSUZABUROU

---

(54) PRODUCTION OF LONGAN WINE AND LONGAN VINEGAR

(57)Abstract:

PURPOSE: To obtain a longan (*Nephelium longanum*) wine having peculiar sweetness and aroma by inoculating fruits comprising longans with a wine yeast and subsequently culturing the yeast for the fermentation of the fruits.

CONSTITUTION: Fruits comprising longans are inoculated with a wine yeast and subsequently cultured for the fermentation of the fruits to obtain a longan wine. Since the saccharide content of the longan is limited a saccharide is supplied for the wine, which is preferably exemplified by sucrose, glucose, fructose and maltose.

---

## LEGAL STATUS

[Date of request for examination] 01.07.1998

[Date of sending the examiner's decision of rejection] 03.10.2000

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平5-123154

(43)公開日 平成5年(1993)5月21日

|                          |       |           |     |        |
|--------------------------|-------|-----------|-----|--------|
| (51)Int.Cl. <sup>5</sup> | 識別記号  | 庁内整理番号    | F I | 技術表示箇所 |
| C 1 2 G 3/02             | 1 1 8 |           |     |        |
| C 1 2 J 1/00             |       | Z 8114-4B |     |        |

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全 3 頁)

|          |                 |         |   |
|----------|-----------------|---------|---|
| (21)出願番号 | 特願平3-189055     | (71)出願人 | 591164288<br>堀津 浩章<br>岐阜県岐阜市長良雄総880番地の63    |
| (22)出願日  | 平成3年(1991)7月29日 | (71)出願人 | 591164299<br>日華興業貿易株式会社<br>岐阜県岐阜市金華町1丁目19番地 |
|          |                 | (72)発明者 | 堀津 浩章<br>岐阜県岐阜市長良雄総880番地の63                 |
|          |                 | (72)発明者 | 高橋 夏三郎<br>岐阜県岐阜市金華町1丁目19番地 日華興<br>業貿易株式会社内  |
|          |                 | (74)代理人 | 弁理士 恩田 博宣                                   |

(54)【発明の名称】 龍眼ワイン及び龍眼酢の製造方法

(57)【要約】

【構成】 第一の発明は、果実にワイン酵母を接種培養して発酵させるワインの製造方法において、前記果実を龍眼とする。又、第二の発明は、ワインに酢酸菌を接種培養して醸造させる酒精酢の製造方法において、前記ワインを龍眼ワインとする。これにより、一種独特な甘味と香りを備えた龍眼を有効に生かす方向で龍眼ワインと龍眼酢が製造される。

【効果】 第一の発明の龍眼ワインの製造方法においては、龍眼特有の香味に優れた龍眼ワインを製造することができるという優れた効果を奏する。又、第二の発明の龍眼酢の製造方法においては、龍眼ワイン特有の香味が変質することがなく、保有された優良な龍眼酢の製造方法とすることができるという優れた効果を奏する。

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 果実にワイン酵母を接種培養して発酵させるワインの製造方法において、前記果実を龍眼としたことを特徴とする龍眼ワインの製造方法。

【請求項2】 ワインに酢酸菌を接種培養して醸造させる酒精酢の製造方法において、前記ワインを龍眼ワインとしたことを特徴とする龍眼酢の製造方法。

## 【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は特定の果実、龍眼を用いた龍眼ワイン及び龍眼酢の製造方法に関するものである。

【0002】

【従来の技術】従来からワインには多種の果実を原料として醸造したワインが製造されているが、その果実にはぶどう以外になし、りんご、いちご、さくらんぼ、びわ、もも、みかん、あんず等を原料としたものがある。

【0003】又、酒精酢には前記に示すワイン等を原料として醸造した酢が製造されている。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】そこで、これらのワインにおいては、それぞれの果実の甘味と香りを生かしたワイン及び酒精酢を製造してきたのであるが、さらに優良かつ個性豊かな甘味と香りを求めた新しいワインの製造が考えられる。そこで近年、龍眼を生食や干して食べたりする以外に、龍眼の持つ一種独特な甘味と香りを生かした龍眼を原料とするワインと酢が要望されている。

【0005】第一の発明の目的は、原料に龍眼を用いることで龍眼特有の香味に優れた龍眼ワインの製造方法を提供することにある。第二の発明の目的は、原料に龍眼

【0006】

【課題を解決するための手段】第一の発明は、果実にワイン酵母を接種培養して発酵させるワインの製造方法において、前記果実を龍眼としたことを要旨とするものである。龍眼は糖分が少ないので補糖を行うが、その補糖としてはショ糖、グルコース、フラクトース、マルトース、等の種々の糖類を用いることができる。

【0007】第二の発明は、ワインに酢酸菌を接種培養して醸造させる酒精酢の製造方法において、前記ワインを龍眼ワインとしたことを要旨とするものである。

【0008】

【作用】このように構成された本発明は、一種独特な甘味と香りを備えた龍眼に着目して、これらを有効に生かす方向で龍眼ワインと龍眼酢が製造される。

【0009】

## 【実施例】

（第一実施例）以下、本発明をさらに具体的に説明する

ために、龍眼ワインの製造方法を第一実施例に挙げて説明する。

【0010】まず、原料となる龍眼（学名：Euphoria longanaまたはNephelium longana）について説明すると、中国大陸原産のムクロジ科の常緑高木で、主に滋養強壮補血剤として使用可能な微量の無毒性アルカロイドが含まれている。なお、本実施例では台湾産龍眼を使用した。

【0011】次に、皮と種子を取り除いた龍眼1.4Kgをジューサーで粥状に、破碎得られた醪800mlの糖分を測定したら11重量%であった。これにさらに、ショ糖を添加して20重量%になるように補糖を行った。補糖終了後、前記粥状の龍眼にメタ重亜硫酸カリウム（メタカリ）を100mg/l添加して5~10時間放置した。この放置された粥状の龍眼にワイン酵母として、あらかじめ13%グルコース、0.5%酵母エキス、2%モルトエキスにて30°Cで培養後、遠心分離機で得られた測定量3~5gのサッカロミセス・セルビシエ（日本酒造協会）を接種培養し、15°Cの低温で10日間程度発酵を行った。発酵終了後、発酵液をガーゼを用いて搾汁し、連続遠心機8000rpmで遠心分離を行ない、得られた上澄液600mlを別槽に移した。この最終的にできた龍眼ワインのアルコール分は9.4%の物であった。

【0012】このように第一実施例の龍眼ワインの製造方法においては、原料に龍眼を使用したことにより、龍眼特有の香気成分を逃がすことなく軽快で独特な風味を有する龍眼ワインを製造することができる。

【0013】又、龍眼中に含まれる微量の無毒性アルカロイドがワイン製造過程において残留することにより、滋養強壮補血剤としても用いることができる。

（第二実施例）以下、龍眼酢の製造方法を第二実施例に挙げて説明する。

【0014】前記第一実施例において製造された龍眼ワイン100mlを発酵槽に入れ、保存酢酸菌アセトバクター・アセチ1白金耳を発酵槽内の龍眼ワインに接種培養して、発酵温度約30°Cで4日~10日間静置すると酢酸濃度5%の龍眼酢ができる。

【0015】このように第二実施例の龍眼酢の製造方法においては、原料に龍眼ワインを用いたことにより、龍眼由来の特有の優れた香味を有した酒精酢を製造することができる。

【0016】又、龍眼ワイン中に含まれる微量の無毒性アルカロイドが残留することにより、滋養強壮補血剤等の健康食品酢としても用いることができる。なお、本発明は上記実施例に限定されることはなく、例えば、上記第二実施例では酢酸菌としてのアセトバクター・アセチを使用した食酢製造酢酸菌として一般に使用されているもののいずれでも使用してもよい。

【0017】

【発明の効果】以上詳述したように、第一の発明の龍眼ワインの製造方法においては、龍眼特有の香味に優れた龍眼ワインを製造することができるという優れた効果を奏する。

【0018】又、第二の発明の龍眼酢の製造方法においては、龍眼ワイン特有の香味が変質することがなく、保有された優良な龍眼酢の製造方法とすることができるといふ優れた効果を奏する。